



Pakmaya'dan meraklısına özel


Ege Esintili Tarifler




Pakmaya®

Siz nerede biz de orada!

Uygulamalı nefis tarifler için adresimiz:

 mutfaginyildizi.com


Bizi izleyin, en son yeniliklerden haberiniz olsun!

 [/mutfaginyildizi](https://twitter.com/mutfaginyildizi)

Her gün birbirinden güzel tarifler için...


 [/mutfaginyildizi](https://facebook.com/mutfaginyildizi)

Gelin siz de katılın, paylaşın...

 [/mutfaginyildizi](https://pinterest.com/mutfaginyildizi)

Uygulaması kolay, lezzeti olay Pakmaya tarif videoları sizi bekliyor!

 [/mutfaginyildizi](https://youtube.com/mutfaginyildizi)

 pakmaya.com.tr

Ooooo
lezzete
pak!

Pakmaya'dan meraklısına özel

Ege Esintili Tarifler

Şifalı dağlardan, serin denizlerden esintiler taşıyan Ege Mutfağı'na hangimiz vurgun değiliz ki? Pakmaya pişirme yardımcılarını ile Ege'nin kokusunu, lezzetini sofralara taşımak çok daha kolay, çok daha pratik... Haydi hanımlar; elinizin hünerini Pakmaya'nın mükemmel tarifleriyle birleştirmeye hazırsanız, buyurun.



Sakızlı Alaçatı Kurabiyeleri



Malzemeler:

Kurabiye Hamuru için:

- 4 Su Bardağı Buğday Unu (400g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Su Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası (90g)
- 3 Adet Yumurta
- 4 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (70g)
- 1 Çay Bardağı Sıvı Yağ (100ml)
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 2-3 Parça Sakız (Toz Halinde)

Üzeri için:

- İsteğe Göre 1 Yemek Kaşığı Nar Çekirdeği Unu*
- 1-2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekerini
- 1-2 Yemek Kaşığı Badem Kırığı

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp, ısıtın.
2. Un, Pakmaya Mısır Nişastası ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu beraber eleyerek büyükçe bir karıştırma kabına alın.
3. Üzerine buzdolabından yeni çıkmış ve bir bıçağın arkası ile küp küp kesilmiş tereyağını ekleyip, yağlı unlu karışıma tamamen yedirene kadar parmak uçlarıyla ovalayarak yoğurun.
4. Üzerine, diğer tüm hamur malzemelerini ve toz haline getirilmiş sakızı ekleyin.
5. Yumuşak ele yapışmayan ama hafif dağılan bir hamur elde edene kadar kısaca yoğurun.**
6. Elde ettiğiniz hamuru 5-10 dakika buzdolabında dinlendirip, pişirme kağıdı serili tepsiye ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar halinde dizin, isteğinize göre ortalarına tatlı badem yerleştirin.
7. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 18-20 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
8. Geniş ve sıg bir kaptan, isteğe göre nar çekirdeği unu, Pakmaya Pudra Şekerini ve badem kırıklarını harmanlayın.
9. Fırından aldığınız kurabiyeleri bu karışıma batırın, soğuması için fırın ızgara teli üzerinde veya servis tabağında bekletip servis edin.

İpucu:

*Nar çekirdeği unu, hamur işlerine yakışan lezzetinin yanı sıra antioksidandır, kalp ve cilt dostudur.

**Kurabiye hamuru, dokulu ve kıtır kıtır olması için fazla yoğrulmaz.



Lavanta Kokulu Limonlu Kek



Malzemeler:

Kek için:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 5 Adet Büyük Yumurta
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker (90g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Limonun Kabuğunun Rendesini
- ½ Yemek Kaşığı Kuru Lavanta

Limon Şurubu için:

- 3 Adet Limon
- ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekerini (120g)
- 3 Su Bardağı Su (600ml)
- 1 Yemek Kaşığı Kuru Lavanta
- 1 Tutam Taze Nane Yaprağı

*İsteğe göre kreması için:

- 1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 2 Su Bardağı Soğuk Süt (400ml)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 170°C ayarlayıp, ısıtın.
2. Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek bir karıştırma kabına alıp, harmanlayın.
3. Başka bir çırpma kabında toz şeker ve yumurtaları mikser yardımı ile 8-10 dakika çırparak köpürüp kabarmasını ve şekerin iyice erimesini sağlayın.
4. Yumurtalı karışıma limon kabuğu rendesi, lavanta ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyip spatula ile karıştırın.
5. Üzerine unlu karışımı da ilave edip tamamen karıştıncaya kadar bir spatula yardımı ile söndürmeden karıştırın.
6. Önceden 175°C ısıtılmış fırında 25-35 dakika, üzeri kızarıncaya dek pişirin.
7. Suyun yarısını tencerenin içine aktarın, karanfil ve Pakmaya Pudra Şekerini de ekleyerek şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatın.
8. Rendenin ince kısmı ile limonu rendeleyin. Naneyi aħşap bir havanda ezin.
9. Kaynayan şekerli suyu ateşten alıp, bir kabın içine aktarın, içerisine rendelenmiş limon kabuğu, lavanta ve ezdiğiniz naneleri ekleyin. Soğuması için bir kenara bırakın.
10. Limonları sıkıp suyunu çıkarın ve küçük bir limonu dilimleyin. Limon suyunu süzüp içerisine, kaynamış şekerli su ve geriye kalan suyu ekleyin ve karıştırın. Buzdolabında soğutun.
11. 2 su bardağı soğuk sütü tencereye alın, Pakmaya Vanilyalı Puding'i üzerine ekleyip, paket üzerindeki talimata uygun olarak, orta yüksek ateşte karıştırarak pişirmeye başlayın.
12. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha karıştırarak kaynatın. Hazırladığınız pudingi ocaktan alıp, arada karıştırarak 5 dakika ılıtın.
13. Limonlu kek, fırın ızgara teli üzerinde soğuduktan sonra, bir servis tabağına alıp, soğuk limonlu şurubu üzerine bolca dökün.
14. Dilimleyip, kuru lavantalara süsleyip servis edin.

*İsteğe göre dilimlerin üzerinde Pakmaya Vanilyalı Puding gezdirip, nefis vanilya aroması ile lezzeti arttırabilirsiniz.



Keçi Boynuzlu Marmelatlı Kurabiye



Malzemeler:

Kurabiye Hamuru için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- 1 Su Bardağı Toz Badem (100g)
- ½ Çay Bardağı Keçi Boynuzu Kahvesi (50g)*
- 3 Yumurta Sarısı
- 8 Yemek Kaşığı Tereyağı (125g)
- 2/3 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (80g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin (veya 1-2 damla vanilya özütü)

Dolgu için:

- 1 Su Bardağı Keçi Boynuzu Pekmezi
- Yemek Kaşığı İri Dövülmüş Badem (isteğe göre)

Üzeri için:

- 1-2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şeker

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayıp, ısıtın.
2. Un, toz badem, keçi boynuzu kahvesi ve tuzu rondoda çekin. Pakmaya Pudra Şekerini ilave ederek çekmeye devam edin.
3. Bir karıştırma kabına aktarın, üzerine tereyağını da ekleyerek parmak uçlarınızla ovalayarak karışıma tamamen yedirin.
4. Son olarak yumurta sarılarını da ekleyip, kurabiye hamurunu ele yapışmayan hafif dağınık bir hamur elde edinceye dek kısaca yoğurun.
5. Hazırladığınız hamuru streç filmle sarıp, en az 15 dakika buzdolabında soğutun.
6. Buzdolabından aldığınız kurabiye hamurunu merdane ile 0.6-0.8 cm kalınlığında açıp, yuvarlak veya kalp kurabiye kalıpları ile kalp şekilleri kesin.
7. Bir küçük boy kalp şeklinde kurabiye kalıbı ile kalplerin yarısının ortasında kalp şeklinde delikler açın.
8. Pişirme kağıdı serili tepsiye dizip, önceden 180°C ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirip, fırından alınca fırın ızgara teli üzerinde soğutun.
9. Kurabiyeler soğuduğunda, ortası delinmemiş kalp şeklinde kurabiyelere keçi boynuzu pekmezi ve badem kırığı karışımı sürüp, ortası delik olan kurabiyelerle kapatın.
10. Üzerine Pakmaya Pudra Şekerini serpiştirerek taze servis edin.

İpucu:

*Keçi boynuzu kahvesi (tozu) ve pekmezi mis kokusu ve lezzetine ek olarak kalsiyum deposudur. Sindirim sisteminin, akciğerlerin dostudur. Kurabiye ve kek tariflerinde, pastalarda kullanabilir, kahvaltıda tüketebilirsiniz.



Girit Kurabiyesi



Malzemeler:

Kurabiye için:

- 3 ½-4 Su Bardağı Buğday Unu (350-400g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- ½ Su Bardağı Süt (100ml)
- 2 Adet Yumurta Sarısı ve 1 Adet Yumurta Beyazı
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı (200ml)
- 1 Su Bardağı Şeker (175g)
- 1 Su Bardağı Kuru Üzüm
- ½ Çay Kaşığı Toz Tarçın

Üzeri için:

- 1 Yumurta Beyazı
- 1 Su Bardağı İnce Dövülmüş Ceviz

Servis için:

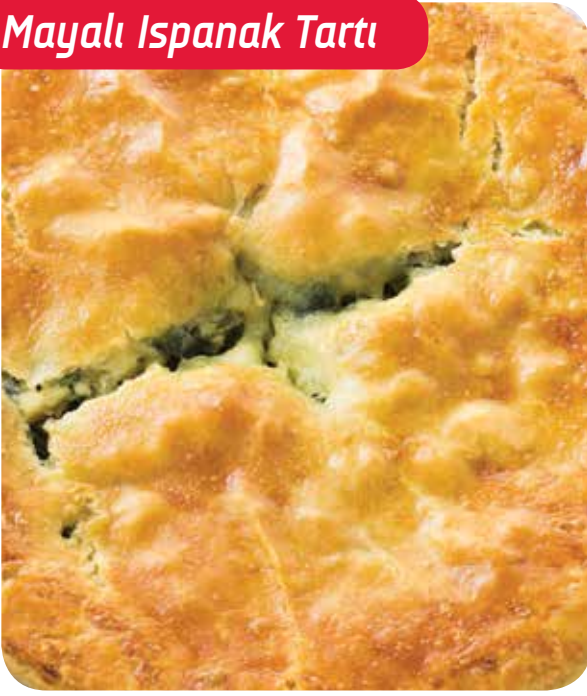
- 3-4 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şeker

Hazırlanışı:

1. Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine diğer hamur malzemelerini de ekleyerek malzemeler karışmaya dek, kısaca yoğurun.
2. Elde ettiğiniz kurabiye hamurundan iki ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, yuvarlayın ve önce yumurta beyazına, sonra cevizlere batırıp, tepsiye dizin.
3. 180°C'deki fırında, yaklaşık 30-40 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
4. Fırından alınca Pakmaya Pudra Şekerine batırıp ılınmaya bırakın.
5. Renkli pişirme kağıtlarına yerleştirip renklendirebilir, sıcak veya soğuk servis edebilirsiniz.



Mayalı Ispanak Tartı



Malzemeler:

Hamuru için:

- 10 Su Bardağı Buğday Unu (1kg)
- Pakmaya Yaş Maya (35-40g)
- 4 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı (60ml)
- 3 Çay Kaşığı Tuz
- 3 ½ Çay Bardağı Ilık Su (350ml)

İçi için:

- Taze Ispanak Yaprakları (1kg)
- 4 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Sızma Zeytinyağı (200ml)
- Tam Yağlı Beyaz Peynir (½kg)
- 1 Çay Bardağı Tulum Peyniri
- ½ Demet Semizotu
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Taze Çekilmiş Karabiber

Üzeri için:

- 1 Adet Yumurtanın Sarısı

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp, ısıtın. Dikdörtgen bir fırın tepsisini zeytinyağı ile yağlayın.
2. Unu büyükçe bir karıştırma kabına eleyerek aktarın, Pakmaya Yaş Maya'yı yarım bardak su ile eritip ilave edin, zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyip, suyu yavaş yavaş doyduğu noktaya kadar ilave edin.*
3. Esnek ve ele yapışmayan bir hamur elde edene dek 8-10 dakika yoğurun.
4. Hamuru zeytinyağı ile hafifçe yağlanmış bir kaba alıp, üzerini film ile örtün. Mayalanması için oda sıcaklığında 1 saat bekletin.
5. Ispanakları, iyice yıkayıp, yapraklarını koparıp, süzgece alıp suyunu süzün.
6. Diğer tüm iç malzemeleri ile birlikte bir kaptaki elinizle yoğurarak karıştırın.
7. Mayalanan hamuru, yumuk veya dırseğiniz ile hafifletip 8 parçaya ayırın, merdane yardımı ile her bir parçayı 50x28 cm boyutlarına yakın açın.
8. İlk 3 yaprağı alt-üst zeytinyağı ile yağlayıp, fazlalık dışarı taşacak şekilde tepsiye dizin.
9. Üzerine iç malzemesinden ekleyip, birer kat hamur ve birer kat iç malzemesi olmak üzere bu işlemi 3 kez tekrarlayın.
10. En üste son kalan 2 parçayı üst üste yayıp, tepsinin etrafında taşan yapraklarını üzerine kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürün.
11. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.
12. Fırından alıp, sıcak veya ılık servis edin.

İpucu:

*Tuzun yaş mayaya direk temas etmediğinden emin olun. Doğru performans gösterebilmesi için yaş mayaya tuz veya şeker direkt temas etmemelidir.

Tulum Peynirli Pide



Malzemeler:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası (10g)
- ¾ Su Bardağı Ilık Su (150ml)
- 1 Çay Kaşığı Toz Şeker
- 2 Çay Kaşığı Tuz

İç Malzeme için:

- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı (18-20g)
- 1 Çay Bardağı Tulum Peyniri
- 1 Çay Bardağı Lor Peyniri
- 1 Adet Mozzarella peyniri
- ½ Demet Dereotu
- 2 Adet Kabak
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Taze Kekik

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 220°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Unu karıştırma kabına eleyerek aktarın. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı ilave edin.
3. Ortasını havuz gibi açıp ılık su, şeker ve tuz ilave edin. Pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
4. Hamurun üzerini örtüp, mayalanması için 30 dakika oda sıcaklığında bekletin.
5. Kabağı jülyen doğrayıp, bir tavada tereyağında soteleyin. En son taze kekiği ilave edip ateşten alın.
6. Diğer tüm peynir ve iç malzemeyi bir karıştırma kabında harmanlayın.
7. Pide hamurunu ikiye ayırıp, her bir parçayı merdane yardımı ile lahmacun gibi açın, içerisine önce peynirli karışım, ardından sotelenmiş kabağı yerleştirip, kenarını hafifçe katlayın.
8. Üzerlerine çok az tuz ve karabiber serpiştirip, 1-2 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin.
9. Önceden 220°C ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar 10-15 dakika pişirip, sıcak servis edin.



Ege Köftesi



Malzemeler:

Köfte için:

- 1 Adet Büyük Boy Patlıcan (1.5 cm kalınlığında dilimlenmiş)
- 1 Yemek Kaşığı Pakmaya Galeta Unu (10g)
- 2 Yemek Kaşığı Buğday Unu (15g)
- 1 Adet Yumurta
- 3 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 1 Demet Taze Maydanoz, İnce Kıyılmış
- 1 Diş Rendelenmiş Sarımsak
- 2 Çay Bardağı Kaşar Peyniri Veya Dil Peyniri (Rendelenmiş)
- 3 Çay Bardağı Beyaz Peynir (Çok İnce Küp Küp Doğranmış)
- 4 Dilim Ekmek İçi
- 1'er Çay Kaşığı Kuru Kekik Ve Biberiye
- 1'er Çay Kaşığı Tuz Ve Karabiber

Kızartmak için:

- 1 Çay Bardağı Pakmaya Galeta Unu (120g)
- 1 Çay Bardağı Buğday Unu (100g)
- Ayçiçek Yağı (1/2lt)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 190°C ayarlayıp, ısıtın.
2. Pişirme kağıdı serili tepsiye dizdiğiniz patlıcan dilimlerinin üzerine zeytinyağı ve karabiber gezdirin ve 20-22 dakika fırınlayın.
3. Fırından aldığınız dilimleri ılınınca çok ince doğrayın ve büyükçe bir karıştırma kabına alın
4. Üzerine peynirler, maydanoz, yumurta kekik, biberiye, karabiber, sarımsak, tuz ve ekme içlerini ilave edin.
5. Karışımı ele yapışmayan bir köfte harcı elde edinceye dek yoğurun. (Eğer cıvık ise galeta unu veya ekme içi ekleyebilir, katı ise yumurta ilave edebilirsiniz.)
6. Tercihen buzdolabında yarım saat dinlendirip, buzdolabından aldığınız karışımdan 10-12 adet parça koparıp, köfte şeklini verin.
7. Kızartma tavasında, önceden kızdırdığınız ayçiçek yağında, un, galeta unu, tuz ve karabiber karışımına bulayıp, kızartın.
8. Yanında yogurt sos ile sıcak servis yapın.



Mahlepli Çubuk Bisküviler



Malzemeler:

- 5 Su Bardağı Buğday Unu (500g)
- 1 Paket Tereyağı (250g)
- 4 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şeker (75g)
- Toz Mahlep (10g)
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Bardağı File Badem (45g)

Üzeri için:

- 2 Adet Yumurta Sarısı

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp, ısıtın.
2. Unu eleyerek bir karıştırma kabına alın. Soğuk tereyağını üzerine ilave edip, tamamen eriyip karışmaya kadar parmak uçlarınızla ovuşturarak karıştırın.
3. Üzerine diğer tüm malzemeleri ekleyip, hafif dağulan bir kurabiye hamuru elde edene kadar kısaca yoğurun.
4. Hamuru 30-40 dakika buzdolabında beklettikten sonra, 5 dakika oda ısısında bekletin.
5. Elde ettiğiniz sert bisküvi hamurundan, bir cevizden biraz büyük parçalar kopararak, ince uzun bisküvi şekli verin.
6. Bisküvi hamurlarının üstüne yumurta sarısı sürüp, file bademe batırın ve pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin.
7. Önceden 180°C ısıtılmış fırında, 30-35 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
8. Fırın ızgara teli üzerinde soğutup servis edin.



Ege Usulü Peksimet Salatası



Malzemeler:

Peksimet için:

- 20 Su Bardağı Buğday Unu (2kg)
- 7 Çay Bardağı Sızma Zeytinyağı (720ml)
- 3 ½ Su Bardağı Ilık Su (700ml)
- Pakmaya Yaş Maya (80g)
- 1 Yemek Kaşığı Toz Tarçın

Salata için:

- 2 Adet Soyulmuş Domates
- 1 Adet Salatalık
- 1 Dilim Tam Yağlı Beyaz Peynir (160-180g)
- 2 Yemek Kaşığı Maydanoz, İnce Doğranmış
- 1 Adet Kırmızı Soğan, İnce Dilimlenmiş
- 1 Yemek Kaşığı Siyah Zeytin
- 4 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı (60ml)
- 2 Yemek Kaşığı Kırmızı Üzüm Sirkesi (30ml)
- 1 Adet Limonun Suyu
- 1 Çay Kaşığı Tuz Ve Karabiber Karışımı

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
2. Bir karıştırma kabında Pakmaya Yaş Maya'yı 2 su bardağı ılık su ile eritin.
3. Unu eleyerek büyük bir karıştırma kabına alın. Üzerine tarçını ekleyip harmanlayın. Ortasını çukurlaştırıp, Pakmaya Yaş Maya karışımını ve suyun kalanını ekleyip yoğurun.
4. Elde ettiğiniz hamurun üzerini film ile kapatıp, mayalanması için oda sıcaklığında 2-3 saat bekletin.
5. Mayalanan hamuru tekrar yoğurup, 4 parçaya ayırın. Her bir parçayı 2-3 cm çapında silindirik şekline getirip, pişirme kağıdı serili tepsilere dizin.
6. Üzerini örtüp, tekrar mayalanması için oda sıcaklığında 1-2 saat bekletin.
7. Tekrar mayalanan hamuru, önceden 180°C ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.
8. Fırından alıp, tırtıklı ekmeğe bıçağı ile dilimleyin, fırının ısısını 150°C'ye düşürüp, 35-40 dakika daha kırı kırı olana dek pişirin.
9. Peksimetleri, fırından çıkarmadan soğumaya bırakın.
10. Salata için, ince ve sığ bir servis tabağının tabanına 4-5 adet peksimeti kırıp yayın. Üzerine yağ ve sirkelin yarısını gezdirin.
11. Üzerine sırasıyla, domates, salatalık, soğan, maydanoz ve en üste beyaz peynir ve zeytini ekleyin.
12. Buzdolabında soğuttuktan sonra, limon, sirke, yağ ve baharatları ekleyip servis edin.

Soğanlı Zeytinli Ekmeğe



Malzemeler:

Ekmeğe Hamuru için:

- 5 Su Bardağı Tam Buğday Unu (500g)
- 5 Su Bardağı Buğday Unu (500g)
- 3 ½ Su Bardağı Su (700ml)
- Pakmaya Yaş Maya (40g)
- 1 ¼ Su Bardağı Sızma Zeytinyağı (125ml)
- ½ Çay Kaşığı Toz Tarçın
- ½ Çay Kaşığı Hindistan Cevizi Rendesi
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için:

- 1 Adet Büyük Boy Soğan
- 1 Çay Bardağı Ayıklanmış Siyah Zeytin

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
2. Pakmaya Yaş Maya'yı bir kap içerisinde 1 su bardağı ılık su ile eritin.
3. Üzerine 1 çay bardağı buğday unu ekleyip karıştırın. Elde ettiğiniz hamurun üstünü kapatıp mayalanması için oda sıcaklığında 45 dakika bekletin.
4. Mayalanan başlangıç hamurunu, büyük bir karıştırma kabına alın, kalan buğday ununu eleyerek aktarın. Tam buğday unu ve tuzu da ekleyip, 2 ½ su bardağı ılık su daha ekleyin.
5. Elde ettiğiniz hamurun üzerini kapatıp, mayalanması için oda sıcaklığında 1 saat bekletin.
6. Bir teflon tavada, 1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı ile soğan ve zeytinleri, baharatlarla beraber hafifçe kavurun.
7. Mayalanan hamuru ikiye ayırıp, pişirme kağıdı serili 2 tepsiye el yardımı ile yayın.
8. Üzerlerine kavrulmuş soğan, zeytin karışımını aktarıp önceden 180°C ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin.

MALZEME ÖLÇÜLERİ TABLOSU

Malzeme	Su Bardağı (silme)	Çay Bardağı (silme)	Yemek Kaşığı (silme)	Çay Kaşığı (silme)	1 Cup (silme)	1/4 Cup (silme)	Malzeme	Su Bardağı (silme)	Çay Bardağı (silme)	Yemek Kaşığı (silme)	Çay Kaşığı (silme)	1 Cup (silme)	1/4 Cup (silme)
Ahududu (dondurulmuş)	100 g	50 g					Kuru üzüm	100 g	50 g	9 g		130 g	32 g
Antep fıstığı (dövülmüş)	100 g	50 g	5 g	1,2 g			Kuş üzümü	120 g	60 g	10 g			
Antep fıstığı (toz)	60 g	30 g	3 g	0,8 g	90 g	23 g	Mahlep			3 g	0,6 g		
Ayçiçek (iç)	110 g	55 g	14 g	3,5 g			Margarin (katı halde)			15 g	3 g		
Badem (bütün)	125 g	62 g					Margarin (eritilmiş)	200 ml	100 ml				
Badem (dövülmüş)	100 g	50 g	5 g	1,2 g	120 g	30 g	Mercimek	155 g	80 g	18 g			
Badem (file)	90 g	45 g	4 g	1 g			Mısır nişastası	90 g	45 g	5 g	1,2 g	115 g	28 g
Badem (toz)	80 g	40 g	4 g	1 g			Mısır unu	105 g	52 g	7 g	1,7 g	120 g	30 g
Bal	290 g	140 g	32 g	4 g			Nohut	225 g	110 g	30 g			
Beyaz peynir (rendelenmiş)	125 g	62 g	15 g	3 g			Pekmez	210 g	105 g	10 g	2,5 g	340 g	85 g
Böğürtlen (dondurulmuş)	100 g	50 g					Pirinç	165 g	80 g	25 g			
Buğday nişastası	105 g	52 g	6 g	1,5 g	125 g	32 g	Pirinç unu	110 g	55 g	6 g	1,5 g	130 g	32 g
Ceviz (dövülmüş)	90 g	45 g	4,5 g	1,1 g	110 g	28 g	Pudra şekeri	120 g	60 g	18 g	2 g	140 g	35 g
Ceviz (iri dövülmüş)	80 g	40 g	4 g	1 g			Salça	125 g	62 g	11 g	3 g		
Çörek otu			5 g	1,3 g			Sıvı yağ	200 ml	100 ml	15 ml	2 ml	240 ml	60 ml
Damla çikolata	140 g	70 g	10 g	2,5 g	160 g	40 g	Su/Süt	200 ml	100 ml	15 ml	2 ml	240 ml	60 ml
Esmer şeker	170 g	85 g	12 g	2 g	210 g	52 g	Susam	120 g	60 g	15 g	2 g		
Fındık kırığı	100 g	50 g	4 g	1 g			Süt kreması	210 g	105 g	12 g			
Fındık (toz)	80 g	40 g	4 g	1 g			Şekerli vanilin			6,3 g	2 g		
Galet unu	120 g	60 g	6 g	1,5 g	130 g	32 g	Tahin	200 g	100 g	9 g	2 g		
Hamur kabartma tozu			7,5 g	2 g			Tarçın			6 g	2 g		
Haşhaş tohumu	125 g	65 g	10 g	2 g			Tereyağı (katı halde)			15 g	3 g		
Havuç (rendelenmiş)	80 g	40 g					Toz şeker	175 g	90 g	12 g	2 g	215g	54 g
Hindistan cevizi rendesi	60 g	30 g	3 g	0,7 g	80 g	20 g	Tuz	220 g	110 g	22 g	1,5 g		
İrmik	145 g	70 g	10 g	2,5 g			Türk kahvesi			3 g	0,8 g		
Kahve çabuk çözümlü		20 g	2 g	0,5 g			Un (buğday, yulaf, çavdar)	100 g	50 g	5 g	1,2 g	120 g	30 g
Kakao	70 g	35 g	5 g	1,2 g	125 g	30 g	Vişne (çekirdeksiz)	125 g	62 g				
Karabiber			2,5 g	0,6 g			Yaban mersini (kurutulmuş)	135 g	70 g				
Karbonat			10 g	2,5 g			Yaş maya (ufalanmış)	110 g	55 g	6,5 g	1,5 g		
Kaşar peyniri (rendelenmiş)	100 g	50 g	13 g	2,5 g			Yer fıstığı (dövülmüş)	120 g	60 g	5 g	1,2 g		
Keten tohumu	135 g	70 g	10 g	2 g			Yoğurt	200 g	100 g	15 g	3,5 g	240 g	60 g
Kimyon			2,5 g	0,5 g			Yoğurt (süzme)	210 g	105 g	17 g	4 g		
Köftelik bulgur	150 g	75 g	16 g	4 g			Yulaf ezmesi	80 g	40 g	10 g	2,5 g		
Kuru fasulye	135 g	70 g	20 g				Zencefil			3 g	0,7 g		
Kuru maya	145 g	73 g	17 g	2 g			Zeytin (dilimlenmiş)	80 g	40 g	8 g	2 g		